

BOCCONCINI DI LATTE DI BUFALA - LA MAREMMANA



CODICE	21081
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Bufalino Crudo
PESO	250 g (25 g x 10 pezzi)

Bocconcini di latte di bufala prodotti in Maremma

DESCRIZIONE	Bocconcini prodotti con latte crudo di bufala ottenuto dalle bufale di proprietà allevate allo stato semibrado in Maremma e siero innesto naturale
ASPETTO	Di colore bianco lucido con pelle appena più consistente rispetto alla pasta; la consistenza è succosa
SAPORE	Dolce e delicato, molto pulito, privo di note animali e con intense note lattiche
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	La Maremmana - Principina Terra (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Conoscevamo già da qualche tempo le mozzarelle di latte di bufala La Maremmana: dolci e delicate, realizzate dalle mani esperte di un casaro campano ma una chiara personalità data dall'ottimo latte con cui sono prodotte. L'azienda è un esempio virtuoso di economia circolare, di filiera corta e di sostenibilità in tutti gli ambiti: l'impianto di biogas trasforma i cereali di scarto, i reflui dell'allevamento e gli scarti di lavorazione del caseificio in energia; la coltivazione di cereali è finalizzata all'alimentazione delle bufale; tutto il latte prodotto dalla stalla viene trasformato; il benessere animale è posto al centro, insieme a quello del personale e a quello dell'ambiente
CURIOSITÀ	La filatura della mozzarella inizia alle 4 del mattino: il latte crudo viene riscaldato e gli vengono aggiunti il siero innesto, autoprodotta dal siero di filatura del giorno prima con una fermentazione controllata e il caglio. La cagliata matura 4 ore, dunque la filatura inizia alle 8. Dopo la formatura, le mozzarelle vanno raffreddate, così si formano consistenza e pelle esterna. Successivamente vengono tuffate in acqua e "salsetta" per creare il liquido di governo delle mozzarelle, che le conserveranno e le daranno sapore. Le mozzarelle vengono lavorate tutti i giorni di produzione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consiglia di degustare a temperatura ambiente per permettere ai bocconcini di sprigionare al meglio profumi e aromi. L'assenza di note animali rende queste mozzarelle adatte anche a coloro che preferiscono gusti più delicati

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.